

ANTIPASTI FREDDI E CALDI

TRITICO DEL MARE 🐟🌾 580

Trilogía de Carpaccio de Atún, Salmón y Róbalo, Capellini de Hinojo a la Toscana, Vinagreta de Mostaza y Trufa

BURRATA 🌿 550

Queso Burrata, Espinaca Baby, Jitomates Deshidratados en Vinagreta de Orégano y Miel

TARTARO DI SALMONE ORA KING 🐟🌾🍷 750

Salmón Ora King, Pesto de Pistaches, Aceituna Kalamata, Supremas de Naranja

INVOLTINI DI MELANZANE ALLA PARMEGIANA 220

Envuelto de Berenjena con Prosciutto San Daniele, Scamorza Gratinada, Salsa Napolitana

COZZE AL POMODORO E PANE SECO 🍷 270

Mejillones en Salsa de Tomate al Té de Limón, Pan Seco, Aceite de Peperoncino

CARCIOFO AL FORNO 🌿 250

Alcachofa, Fondue de Queso Fontina, Menta

INSALATE

INSALATA VERDI E NOCCIOLE CIOCCOLATO 🌿 260

Arúgula, Espinaca Baby, Cebollas Cambray al Vino Blanco, Avellanas al Chocolate, Aderezo de Pera Rostizada

INSALATA DE EOLIANA 🌿 240

Papa, Pimiento Rojo, Cebolla Morada, Jitomate Cherry, Calabacita Baby, Alcaparras, Aceite de Oliva, Albahaca

INSALATA DE LENTICCHIE GAMBERI 🍷 320

Ensalada Tibia de Lentejas, Camarones, Salicornia

LE NOSTRE ZUPPE

CREMA DI ZUCCA E COSCIA DI QUAGLIA 220

Crema de Calabaza de Castilla, Muslo de Codorniz, Polenta

BRODO DI GRANCHIO MORO 🍷🍷 590

Caldo de Cangrejo Moro, Romanesco

MINISTRONE ALLA GENOVESE 🌿 210

Sopa con Vegetales de Temporada, Pasta Corta, Pesto Rojo



LA NOSTRA PASTA FRESCA

LUNGA

**LASAGNA AL FUNGHI DI BOSCO
E PROFUMO DI TARTUFO NERO** 🍄🍄 1,650
Lasaña de Hongos Silvestres,
Escencia de Trufa Negra

PAPPARDELLE AL RAGU DI AGNELLO 350
Pappardelle al Ragú de Cordero

**SPAGHETTI ALLA CHITARRA
E GRANCHIO** 🦀🍷 2,800
Spaghetti, Pesto Siciliano, Parmigiano
Reggiano, King Crab

FETTUCCINE ALL'ARRABIATA 310
Fettuccine Verde, Salsa Arrabiata, Prosecco

CORTA

**ORECCHIETTE SALSICCIA LUCANICA
E CARCIOFO** 270
Orecchiette con Salchicha Italiana,
Corazón de Alcachofa, Pomodoro

PENNE ALLA CALABRESE 🌿 250
Pasta Pluma con Berenjenas, Salsa Marinara,
Albahaca

GNOCCHI CARBONARA 320
Masa de Papa, Guanciale, Pecorino Romano,
Pimienta Negra, Huevo

RIPIENA

**RAVIOLI DI RICOTTA BRESAOLA
E RUCOLA AL BURRO E SALVIA** 450
Pasta Rellena de Queso Ricotta, Bresaola,
Arúgula, Mantequilla, Salvia

CAPPELETTI DI CODA DI MANZO 310
Capeletti Relleno con Cola de Res,
Jus al Perfume de Cítricos



🐟 PESCADO 🍷 MARISCOS 🌿 VEGANO 🍃 VEGETARIANO 🌾 SIN GLUTEN

Premium Culinary 🍷 20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan.

Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.

Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Risotto **I NOSTRI RISOTTI**

NERO AI FRUTTI DI MARE 🍷 🍷 550
Risotto con Tinta de Calamar, Camarón, Almeja, Pulpo, Mejillones

AL GORGONZOLA E FICCHI 🌱 330
Risotto con Gorgonzola, Compota de Higos al Moscato, Almendras

VENTRIGLI DI MANZO AL POMODORO E PISELLI 240
Risotto con Mollejas de Res, Pomodoro, Chícharo

MILANESE E GAMBERO 🍷 🍷 650
Risotto con Azafrán, Langostino, Oro

El Tiempo de Preparación del Risotto es de 25 a 30 Minutos.

Pescado **I PESCE**

POLPO COLOSSALE AL ETNA 🍷 🍷 720
Pulpo a las Brasas, Papa Volcánica, Pesto de Albahaca, Balsámico

FILETTO DI PESCE MEDITERRANEO 🐟 650
Pesca del Día, Salsa Siciliana, Espárragos, Portobello Dulce, Puré Chícharo

PESCE DAL GIORNO 🐟 650
Pescado Entero al Grill, Peperonata, Gremolata

TONNO E CAPERI 🐟 310
Atún, Salsa de Alcaparra, Betabel Asada, Ortolana

Carni **LE CARNI**

BISTECCA ALLA FIORENTINA 🍷 🍷 1,500
T-Bone Steak, Papas al Romero

FILETTO DI MANZO AL BRUNELLO E FAGGIOLI A LA CALABRESE 1,200
Filete de Res Rostizado con Salsa de Brunello, Compota de Alubias, Berenjenas

STINCO DI AGNELLO BRASATO AL CHIANTI CON PUREA DI SEDANO RAPA 680
Chambarete de Cordero Braseado en Chianti, Puré de Apionabo



🐟 PESCADO 🍷 MARISCOS 🌱 VEGANO 🌿 VEGETARIANO 🍷 SIN GLUTEN

Premium Culinary 🍷 20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan.

Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.

Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Pizza LE PIZZE

BIANCA

CACIO E PEPE

Burrata, Fontina, Mozzarella e Gorgonzola, Pimienta Fresca, Escencia de Trufa Negra

430

NOI UNO

Crema de Mascarpone, Speck Ahumado, Espárragos, Mozzarella

650

MELA

Gorgonzola, Peperoncino, Nuez, Manzana, Miel

430

BOSCAIOLA

Mozzarella, Hongos Silvestres, Cebolla Morada, Arúgula, Aceite de Ajo Quemado

650

ROSSA

REGINA MARGHERITA

Jitomate Cherry, Albahaca, Orégano, Aceite de Oliva, Burrata

430

NOI DUE

Burrata, Arúgula, Piñones, Prosciutto San Daniele, Pecorino, Frambuesas

950

VEGETARIANA

Mozzarella, Zucchini Baby, Berenjena, Pimiento Asado, Champiñones, Ajo, Cebolla Morada

350

MARE

Mozzarella, Almeja, Pulpo, Camarón, Calamar

650

QUATTRO STAGIONI

Mozzarella, Jamón de Cerdo, Alcachofa, Aceituna Kalamata, Champiñones

430



PESCADO



MARISCOS



VEGANO



VEGETARIANO



SIN GLUTEN

Premium Culinary  20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan.

Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.

Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.